

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 64 (1926)  
**Heft:** 49

**Artikel:** La gentiane  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-220687>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### LE FONDEUR DE LA CLOCHE DE VILLETTE

**L**N classant des coupures « historiques » du *Conteur*, il nous est tombé sous les yeux les intéressantes notes que M. F. Raoul Campiche, archiviste à Nyon, a publiées dans le numéro de ce journal du 21 mars 1925 sur les cloches de l'église de Villette. M. Campiche nous apprend que cette église possédait autrefois deux cloches. L'une fut fondue en 1606 par « Maître Pierre Guillet, fondeur et bourgeois de Romont, demeurant quelquefois à Payerne » ; elle a été transportée à la fin du dix-huitième siècle à Grandvaux, où elle existe encore. Quant à l'autre cloche, elle est encore à Villette. Elle porte une signature que feu Benjamin Dumur a lue : *G. Chaufourne*, nom qui se retrouve sur la petite cloche du temple de Corcelles-sur-Chavornay.

M. Campiche date la cloche de Villette de 1470-1480 et ajoute : « malheureusement, nous ne savons rien de plus sur son auteur ».

Nous croyons pouvoir combler cette lacune en quelque mesure. On lit en effet dans le *Dictionnaire des Artistes suisses*, publié à Frauenfeld sous la direction du Dr Charles Brun, le renseignement qui suit, dû à l'historien Max de Diesbach : « Les cloches de l'église de Romont ayant été détruites par un incendie, les autorités de cette ville conclurent un accord avec François Lombart, dit Barbier, et Guillaume Chaufourneur, bourgeois d'Orbe, pour la fonte de sept cloches neuves. Ces maîtres s'associèrent encore Mermet Cupin, d'Orbe, pour cette opération... »

Guillaume Chaufourneur et G. Chaufourne sont très probablement un seul et même personnage.

Il serait intéressant de savoir s'il existe encore d'autres spécimens de son art dans notre pays.

Plusieurs cantons possèdent de bons travaux sur leurs cloches. Une étude sur les cloches vaudoises reste à faire. Quelques érudits ont fait des recherches partielles sur le sujet. A quand la publication d'une monographie complète ?

M. H.

**Bonjour !** — Un académicien, Camille Bonjour, se présente un jour chez un de ses collègues : une femme de chambre lui ouvre la porte :

— Votre nom, Monsieur ? dit-elle.

— Bonjour, fait le grand homme avec un gentil sourire.

Très flattée, la jeune soubrette répond

— Bonjour, Monsieur. Voulez-vous me donner votre nom ?

— Je vous dis : Bonjour.

— Et moi aussi, je vous dis : bonjour, Monsieur ! Qui dois-je annoncer ?

— Mais, Bonjour ! c'est mon nom !...

Et alors la soubrette comprit qu'il fallait dire Monsieur Bonjour et non bonjour, Monsieur !

### MODE NOUVELLE

**L**E *Conteur Vaudois*, toujours bien informé, nous disait, tout dernièrement, que le dernier cri de la mode féminine, en Amérique, était la robe en tissus métalliques d'or, d'argent ou de fer.

Je vois déjà plus d'un mari soucieux, à la pensée que, demain, l'élu de son cœur va lui demander une robe d'or ! Diable, cela doit coûter cher ! Pas tant que ça, rassurez-vous. Ne savez-vous pas que, pour habiller le sexe charmant, il suffit d'un rien ! Eve, notre aïeule était, paraît-il ravissante, avec sa feuille de vigne, qu'elle savait varier à l'infini ; mais oui ! Pour sortir, c'était une feuille de vigne ordinaire ; pour la soirée, c'était une feuille de muscat ; pour les grandes solennités, la feuille du rouge de Bourgogne était tout ce qu'il y avait de plus select. Adam, lui, se contentait d'une feuille de rhubarbe, plus prosaïque et infiniment moins décorative.

Mais je sors du sujet ; je vous parle de mode ancienne, alors que c'est de la toute nouvelle que je veux vous entretenir.

Donc, je disais qu'un rien habille une femme.

La robe d'or ne sera pas bien chère, parce qu'elle pourra se réduire aux dimensions d'un simple sautoir posé négligemment à la ceinture, et, je vous assure que ce sera très, très habillé et peu coûteux, une bagatelle de 50 à 100 francs.

La robe d'argent sera plus coûteuse j'imagine, car le prix plus modeste du métal permettra de compliquer un peu plus la façon, et, vous savez tous, n'est-ce pas, que c'est la façon qui coûte.

La robe de fer sera, plutôt, portée pendant la mauvaise saison ; le crêpe d'acier sera, paraît-il, très en vogue ; le kimono en tôle ondulée va, également, faire fureur. La chemise de linon d'aluminium, la combinaison en baptiste de zinc, seront du dernier chic.

Les chapeaux ne sauraient rester en arrière sur le chemin du progrès ; une fonderie lausannoise étudie déjà, paraît-il, la fabrication de chapeaux-cloches en fonte malléable d'un très joli effet. Le fil de fer barbelé et la tôle perforée remplaceront, avantageusement, les plumes et les rubans ; on portera, beaucoup aussi, comme garniture, l'isolateur de téléphone.

Le soulier de cuivre ou de bronze sera également de mise.

On ne peut guère prévoir maintenant tous les changements que cette révolution de la mode amènera dans les habitudes ; les élégantes lausannoises ne s'habilleront plus chez Bonnard ou à l'Innovation, ce sera la maison Francillon qui deviendra le magasin favori du beau sexe.

Il me semble entendre déjà le froufrou de tous ces métaux se choquant et se frôlant sur le Grand Pont, à midi, ou sur la Riponne un jour de marché ; et, que pensez-vous de l'effet produit par une care de grêle ; délicieux, n'est-ce pas ? O femmes, que vous serez exquises !

Il y a longtemps, déjà, que cette révolution de la mode se tramait. L'été dernier, j'avais été frappé, en visitant le château de Chillon, des regards de convoitise que plus d'une belle jetait sur les cuirasses et les cotes de mailles de la salle des chevaliers ; maintenant, je ne m'en étonne plus ; ce que je ne comprenais pas, alors, s'explique abondamment aujourd'hui !

Mon grand-père n'avait pas tort, lorsqu'il disait que l'avenir est à la métallurgie !

Pierre Ozairc.

### UN DUEL AUX ŒUFS A LA COQUE

**L** existe de par le monde de gros mangeurs et de francs buveurs, et souvent l'on assiste à des paris originaux ou à des compétitions sensationnelles qui mettent aux prises des champions du boire et du manger : celui-là se fait fort d'avaloir douze verres de vin pendant que sonnent les douze coups de minuit ; cet autre offre de déchiqeter deux poulets sans boire, etc.

C'est un duel de ce genre que viennent de se livrer deux étudiants de l'Université d'Harvard, aux Etats-Unis.

A la suite d'un différend, ces deux jeunes gens résolurent, au lieu d'aller sur le terrain... de se mettre à table et de vider leur querelle... en vidant des œufs à la coque.

Ce fut à qui mangerait le plus d'œufs en le moins de temps.

Le plus ancien commença. Il promit d'avaloir 48 œufs en 45 minutes. Il battit ses prévisions, car il ne lui fallut que 41 minutes pour engloutir les quatre douzaines d'œufs. Au bout d'un quart d'heure seulement, l'estomac du convive avait absorbé les trois premières douzaines. La quatrième fut plus dure à avaler. Il lui fallut 26 minutes pour la finir ; ce que voyant, l'adversaire se déclara knock-out.

Voilà un duel qui n'est dangereux que pour l'estomac et qui est sans aucun danger de balles égarées pour les témoins qui prêtent assistance aux duellistes.

**A la leçon de religion.** — Albert, peux-tu me raconter l'histoire de Ruth ?

Albert, avec enthousiasme : — Elle a resté avec Noémi ; elle a glané ; et pi... et pi... elle s'a marié avec le patron.

### AU SUJET D'UNE QUESTION

**N**ous adresse encore les lignes que voici au sujet de la question que posait jadis le professeur Louis Dufour et que nous avons rappelée il y a deux semaines :

Ce fut à la fin du seizième siècle que LL. EE. de Berne se décidèrent à accepter le calendrier grégorien. A ce moment, l'ancien calendrier, dit julien, était en retard de 12 jours sur l'année solaire ; on supprima l'écart en donnant la date du 12 janvier 1701 au jour qui, dans le vieux style, aurait été le premier du mois. De là l'énigme intéressante que le professeur Louis Dufour eut l'idée de proposer jadis aux lecteurs du *Conteur Vaudois*.

Le retard de 12 jours provenait du fait que le calendrier Julien ajoutait tous les quatre ans (année bisextile) un jour entier à l'année (365 jours, mais que ce supplément de 24 heures dépassait un peu la somme des fractions négligées, soit quatre fois 5 heures 48 minutes 47 secondes. Cette prolongation de l'année expirante, répétée au cours des siècles, avait mis le premier janvier en retard de 10 jours en 1582 lorsque le pape Grégoire XIII décida de corriger l'erreur et ordonna que le 5 octobre de cette année-là prendrait la date du 15, et que pour empêcher que l'erreur se renouvelât, l'année terminant chaque siècle ne serait bisextile qu'une fois sur quatre, ainsi 1700, 1800 et 1900 ne furent pas bisextiles, mais l'an 2000 le sera.

Avis à nos arrière-neveux ! A moins qu'il ne se découvre une nouvelle erreur dans l'intervalle ; car de tout temps les hommes ont eu grand peine à s'accorder avec le ciel, comme l'écrivait Proudhon « de tous les produits du travail, aucun peut-être n'a coûté de plus longs de plus patients efforts que le calendrier. »

Le calendrier grégorien fut adopté de suite dans les pays catholiques. L'Allemagne, en Suisse les cantons protestants, jusqu'en 1699 et 1700, en restèrent au style julien qui persista même quelque temps encore dans certains cantons mixtes. Avec la diversité des monnaies et des poids et mesures, ce devait être un joli gâchis ! Sur ce point, du moins, nous n'avons pas à regretter le « bon vieux temps ». L'Angleterre n'adopta la réforme grégorienne qu'en 1752.

On sait que la Russie, la Grèce et les chrétiens orientaux ont encore le calendrier julien. L'écart est actuellement de treize jours. E.

### LA GENTIANE

C'est une herbe des monts distillée au chalet, Herbe que le troupeau dédaigne pour son lait ; La gentiane jaune ou bleue, ou purpurine Réécèle ce nectar on sa forte racine ; Elan du fier chasseur, trésor du montagnard, Il ramène la vie aux lèvres du vieillard...

**A**INSI s'exprime Eugène Rambert au sujet de la grande gentiane ou gentiane jaune (*gentiana lutea*), plante aux formes architecturales qui donne un cachet spécial aux pâturages calcaires du Jura. Rambert lui trouve un port militaire, un faux air de grenadier. Pline la tenait en haute estime et en préparait un vin qui ne devait pas être différent de la liqueur qu'en font les montagnards. En Autriche on la cultive en grand. C'est sa racine qu'on utilise, une racine longue et volumineuse, brune et rugueuse à l'extérieur, jaune et spongieuse à l'intérieur. Au chalet, on utilise parfois ses vastes feuilles que marque une forte nervure, pour envelopper le beurre qu'emportent les visiteurs. Les racines des vieux plants sont celles que l'on préfère et que l'on arrache en automne ou au début du printemps. Fraîches, elles ont une odeur repoussante qu'atténue fortement la dessiccation et une saveur d'abord douceâtre, puis très amère et persistante.

Cette racine occupe la première place parmi les amers ; elle est tonique, stomachique, digestive et, assure-t-on, vermifuge aussi. Elle entre dans la composition de l'élixir de longue vie. Sa décoction est d'un emploi souvent couronné de succès dans les cas de dyspepsie, de diarrhée chronique, de chlorose ; elle stimule les fonctions de l'estomac. En la faisant macérer, coupée men-

dans des bouteilles d'eau-de-vie, le fameux Kneipp en faisait un cordial de premier ordre. Macérée dans un bon vin blanc, la racine de gentiane donne un autre excellent cordial, le « Jeanette ». Distillée avec macération, elle donne cette eau-de-vie d'un goût de terre et d'un parfum si étrange, connue dans nos campagnes sous le nom de « gentiane », souveraine lorsqu'un mets alourdit l'estomac. Une goutte de gentiane sur un morceau de sucre rend des services inappréciables dans les courses et pour purifier une eau douteuse. Une petite cuillerée de gentiane étendue d'eau éloigne les maladies et les syncopes.

Pour obtenir de l'eau-de-vie de gentiane, on coupe les racines en fines rondelles, on les fait fermenter, puis on les distille. Le vin de gentiane s'obtient en faisant macérer pendant vingt-quatre heures, dans soixante grammes d'alcool à 60 degrés, trente grammes de racine coupée, en ajoutant ensuite un litre de vin rouge et en filtrant le tout au bout de dix jours. On l'obtient également en faisant macérer pendant 15 jours dans un litre de bon vin rouge trente grammes de racine. Le vin ainsi obtenu est un excellent vermifuge pour les enfants.

La gentiane donne lieu à toute une industrie. Les propriétaires d'alpages vendent le droit de l'arracher. Un homme robuste peut en arracher jusqu'à cent kilos par jour. Les racines sont mises à sécher au soleil ou dans une étuve et vendues aux distillateurs. La racine de gentiane se vend de 10 à 15 fr. les 100 kilos ; pendant la guerre, elle est montée jusqu'à 30 francs. La gentiane liqueur se vend de 10 à 12 fr. le litre.



LES DEUX DAMES DE CHEZ MARC-ANTOINE I

Au four banal de Fiermont sur Aigle, est jour de grand labeur : les pains, les taillés — aux « greubons » ou à la « drèche » — les gâteaux, les salées surabondent, et leur parfum apéritif envahit la place voisine où les gamins et les fillettes, attirés par l'aubaine espérée, jouent en flairant l'arôme de la pâte cuite à point. Jaques Bolles, le fourrier, a fort à faire. C'est un petit homme, gros et court, jambes un peu torses — comme si l'équitation l'avait déformé — jovial, sarcastique, avec un visage tout rond qu'un gros nez culotté et une bouche énorme rendent, parfois, d'un grotesque inimitable. Il aime à rire, il aime à boire. Il rit souvent et boit de même; d'autant que, dans les pintes, il ne se fait jamais servir plus de deux décis à la fois. C'est assurément modeste; mais, comme Jaques Bolle accumule ses petites doses, la quantité de « bon vieux » absorbée par lui, en un jour, n'est pas insignifiante. Après ça, Jaques Bolle a le vin joyeux et l'ivresse aimable, son goût pour la tisane d'octobre ne trouble en rien la vertueuse existence de ses concitoyens. Et, même, ceux-ci préfèrent le rencontrer un peu « en train » que trop altéré. Non que sa soif ait rien de dangereux et le rende agressif ou enragé, mais, sa physionomie, d'hilarité qu'elle est à l'accoutumée, se renfroque un brin lorsque manque le liquide. Jaques Bolle, en cette pénible occurrence, sans avoir l'air absolument désespéré, prend l'expression d'un pauvre diable qui aurait perdu sa blague à tabac. Les gens disent :

— Jaques est joliment gringue. Tout paraît qu'il n'a pas son comptant de chopines.

Or les jours où les femmes « font au four », Jaques Bolle n'a pas grand loisir de hanter les auberges. Il fallut surveiller les fournées sauf à être, en cas d'accident, malmené de langue par sa clientèle. Et Dieu sait si elle s'y entend. Le fourrier a donc soif, et avoir soif à la gueule d'un four bien chauffé, c'est pour ce brave homme, une calamité à laquelle aucune catastrophe ne saurait être comparée. Il y a bien la ressource d'envoyer quelque gamin quérir demi-litre à la « Croix-Blanche », pinte voisine. Hélas ! ce n'est qu'un palliatif. Bolle est habitué aux petits flacons souvent renouvelés et le demi-litre ne lui sourit guère. Il en use, cependant,

mais avec retenue pour éviter les sarcasmes et les allusions de ces dames. Ainsi contrarié, son aménité s'en ressent. Il bougonne et jure un peu. Son nez s'allonge, ses lèvres se crispent, sa physionomie devient lamentable sans, pour cela, cesser d'être comique, même dans ses algarades.

— Allons ! tante Isaline, et ce gâteau ? Pour aujourd'hui ou pour demain ?

— Eh ! mon té ! le voici. Dirait-on pas...

— ... que les femmes ont plus de langue que de bras, c'est comme. Et le taillé de Céline Duboux... Du diantre, si on finit avant la veillée.

— C'est bon ! C'est bon ! intervient Marie Laurent, une jolie fille que Bolle n'effraie guère. Causez pas tant, vous aurez trop soif.

— Qui te parle, à toi ? riposte le fourrier, très vexé par cette allusion. Apporte ton gâtelet, ça vaudra mieux.

— Surtout, n'allez pas le brûler, comme le samedi de Pâques...

— Ta langue ne l'est pas, brûlée, tant s'en faut.

— Possible. Je ne l'arrose pourtant pas si souvent que le fourrier de Fiermont.

Décidément, Jaques Bolle n'aura pas le dernier mot. Le four est plein. Il fait glisser la porte de fer d'un geste un peu rude qui manifeste sa méchante humeur, puis criant très fort :

— Fait beau temps. Si vous allez voir sur la place en attendant la défournée. Pour ce que vous faites ici, autant être dehors que dedans.

Ce n'est pas absolument aimable, mais les femmes, habituées à ces façons, ne s'en offusquent point.

— Faut prendre les fous pour ce qu'ils sont, dit Marie Laurent en sortant avec les autres.

— La laissée vaut mieux que la prise, observa tante Isaline.

Un groupe se forme sur la place, à l'ombre d'un noyer dont le tronc est encerclé d'un banc rustique, et la conversation continue.

— Ce qui me taquine, affirme la femme du fruitier Sandevirth, c'est que nos hommes admirent tant ce Bolle. A les entendre, il n'y en a point comme lui pour les divertir... Quant à moi, je ne l'ai jamais vu qu'avec sa « pouetta mena ».

— Comme tant d'autres il est aimable à la pinte et gringue au logis.

— Pour sûr, confirme Sophie Tauxe. Et j'aimerais cent fois mieux divorcer que vivre avec un homme ainsi. Eh ! grand Dieu ! si mon pauvre défunt avait été de cette sorte, ma fi, je crois bien que je serais morte à la peine !

Les femmes sourient. Marie Laurent tousote. Tante Isaline, qui tricote un bas de laine, passe son aiguille dans ses cheveux gris et murmure une vague approbation. C'est que les paroles de Sophie Tauxe, son air tout à coup attristé et la toute petite larme qu'elle essuie du coin de son tablier, paraissent assez drôles aux bonnes gens. Tout le village sait que l'homme dont elle parle sur un ton si attendri ne fut guère heureux en ménage. Autoritaire, capricieuse, la Sophie le mena par le bout du nez, sa vie durant. Ils ont vécu plusieurs années, elle commandant, lui obéissant. « Et, disent quelques-uns, c'est tout juste si elle ne le battait pas. Encore n'en sait-on rien. » Mais depuis qu'il est au vieux cimetière, ce mari a tous les mérites et toutes les qualités. Sophie Tauxe le vante et se figure l'avoir toujours traité avec respect et gentillesse. Elle raconte les années où elle le choyait, l'entourait de prévenances et d'attentions. Elle se plaint d'avoir si peu profité d'un bonheur si parfait, et, par un retour sur elle-même, elle déplore de ne pouvoir plus jouer auprès de lui le rôle d'épouse tendre et dévouée.

— Le fait est, opine Louise Dupertuis, que David Tauxe ne buvait pas.

— Eh ! bien par exemple, rétorque Sophie dont le naturel reprend le dessus, il aurait fait beau voir !

Le ton est sec, la menace est sous entendue et les femmes de Fiermont rient un peu d'avoir vu leur commère si joliment choir dans le piège.

(A suivre.) G. Héritier.

Logique enfantine. — Maman, un cannibale va-t-il au ciel ?

— Sûrement non, mon petit Jean.

— Pourtant, s'il avalait un missionnaire, il devrait bien y aller !

Théâtre Lumen. — Une des toutes dernières productions de la cinématographie française: Nitchevo, splendide drame de la mer en 5 parties. Jacques de Baroncelli a réalisé là un film de toute beauté. Interprété par Charles Vanel, Marcel Vibert, Raphaël Liévin et Suzy Vernon. Nitchevo, film de grande

classe ne peut que remporter un triomphal succès. Tous les jours, matinée à 3 h., soirée à 8 h. 30. Dimanche 5 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Royal Biograph. — Nouveau programme sensationnel : La Barrière, splendide film d'aventures en 4 parties avec Lionel Barrymore et Marceline Day. Une femme d'affaires, comédie dramatique et humoristique en 3 parties avec, dans le rôle principal, Viola Dana. C'est un programme de premier ordre. Tous les jours, matinée à 3 h. et soirée à 8 h. 30. Dimanche 5 : 2 matinées à 2 h. 30 et 4 h. 30.

Pour la rédaction: J. MONNET J. BRON, édit.

Lausanne — Imp. Pache-Varidel & Bron.

Adresses utiles

Nous prions nos abonnés et lecteurs d'utiliser ces adresses de maisons recommandées lors de leurs achats et d'indiquer le Conteur Vaudois comme référence.

Aux Travailleurs

Place du Tunnel 1, Lausanne

Depositaire exclusif pour Lausanne et environs des articles LAFONT, de Lyon.

SEYDOUX

Fabrique de Bricelés de ménage

Biscuits, Caramels, Bonbons, Thés

Maison B. ROSSIER

Rue de l'Ale, 19, LAUSANNE

Vins du pays et étrangers

Liqueurs. — Luy Cocktail. Gros et détail.

Assortiment par caisses.

:: H. COTTIER, av. Ruchonnet 6, LAUSANNE ::

ARTICLES SANITAIRES Caoutchouc Pansements

Hygiène. Bandages et ceintures en tous genres.

W. MARGOT & Cie, Pré-du-Marché, Lausanne

CAISSE POPULAIRE D'ÉPARGNE et de CRÉDIT

Lausanne, rue Centrale 4

CAISSE D'ÉPARGNE 4 1/2 %

Dépôts en comptes-courants et à terme de 3 % à 5 %

Toutes opérations de banque

Au Vêtement de l'Ale

Rue de l'Ale 1, Lausanne

Complets salopettes bleu foncé 7 fr. 50

Spécialité d'articles pour ouvriers.

SEYDOUX

S. Geismar

Chapellerie. Chemiserie

Confection pour ouvriers.

Bonneterie. Casquettes.

Place du Tunnel 2 et 3. LAUSANNE

LAITERIE DE ST-LAURENT Rue St-Laurent 7

Spécialité : Beurre, œufs du jour, Fromages de 1er choix.

Mayakosso et Maya Santé, Tommes.

J. Barraud-Courvoisier

VERMOUTH CINZANO

Un Vermouth, c'est quelconque,

un Cinzano c'est bien plus sûr.

P. POUILLOT, agent général, LAUSANNE

RESTAURANT

GAVILLET

LAUSANNE

Demandez un

Centherbes Crespi

l'apéritif par excellence.